

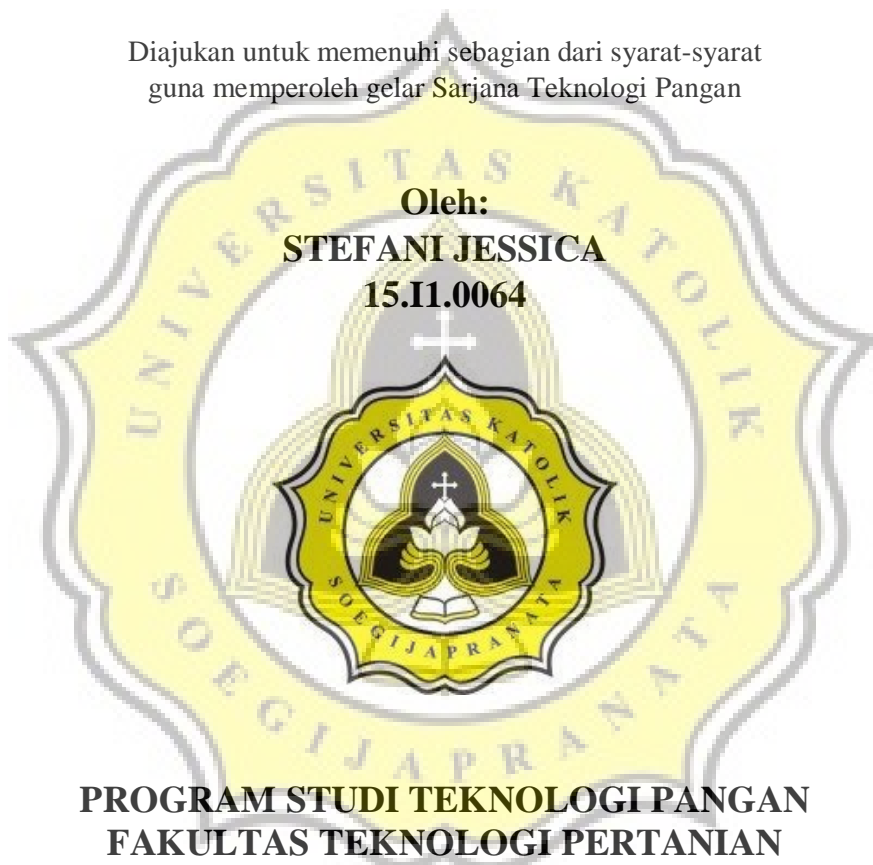
**PERHITUNGAN TINGKAT KONSUMSI IKAN PADA WARUNG
MAKAN DI KABUPATEN KENDAL**

***CALCULATION OF FISH CONSUMPTION LEVEL OF “WARUNG
MAKAN” IN KENDAL REGENCY***

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat-syarat
guna memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

Oleh:
STEFANI JESSICA
15.I1.0064



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2019



Scanned with
CamScanner

PERHITUNGAN TINGKAT KONSUMSI IKAN PADA WARUNG MAKAN DI KABUPATEN KENDAL

THE CALCULATION OF CONSUMPTION FISH LEVEL OF "WARUNG MAKAN" IN KENDAL REGENCY

Oleh:

Nama : STEFANI JESSICA
NIM : 15.11.0064
Program Studi: Teknologi Pangan

Skripsi ini telah disetujui dan dipertahankan di hadapan sidang penguji pada tanggal :
17 Juli 2019

Semarang, 17 Juli 2019
Jurusan Teknologi Pangan
Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Katolik Soegijapranata
Semarang

Pembimbing I

Ir. Sumardi, M.Sc.

Pembimbing II

Dr. V. Kristina Ananingsih, S.T, M.Sc

Dekan

Dr. R. Probo Y. Nugrahedi, STP, MSc.

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : Stefani Jessica
NIM : 15.I1.0064
Fakultas : Teknologi Pertanian
Program Studi : Teknologi Pangan

Menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “PERHITUNGAN TINGKAT KONSUMSI IKAN PADA WARUNG MAKAN DI KABUPATEN KENDAL”, merupakan karya saya dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi. Sepanjang sepengetahuan saya juga tidak terdapat karya yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka. Apabila kemudian hari ternyata terbukti bahwa skripsi ini sebagian atau seluruhnya merupakan hasil plagiasi, maka gelar dan ijazah yang saya peroleh dinyatakan batal dan akan saya kembalikan kepada Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

Demikian pernyataan ini saya buat dan dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Semarang, 17 Juli 2019

Stefani Jessica

NIM 15.I1.0064

RINGKASAN

Angka Konsumsi Ikan (AKI) di Kabupaten Kendal yang merupakan salah sentra sistem penghasil ikan di Jawa tengah tetapi tingkat konsumsi ikannya hanya sebesar 17,96 kg/kap/tahun. Data-data angka konsumsi ikan yang merupakan hasil dari SUSENAS (2017) tersebut hanya mengukur di tingkat konsumsi rumah tangga saja, dan tingkat konsumsi diluar rumah tangga belum terhitung. Salah satu jenis sektor usaha informal yang menyediakan bahan pangan ikan di luar rumah tangga yaitu ada warung makan. Perhitungan tingkat konsumsi ikan sulit dilakukan dikarenakan tidak adanya data populasi pelaku usaha warung makan tersebut. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk memprediksi populasi warung makan, menghitung tingkat konsumsi ikan, serta menganalisa faktor yang mempengaruhi tingkat konsumsi ikan. Survey tingkat konsumsi ikan akan dilakukan di warung makan di 9 kecamatan yang dibagi menjadi tiga wilayah berdasarkan ketinggian dan urbanitas, selama bulan Januari-Maret 2019 dan hanya didatangi satu kali dengan teknik *"three-day recall"* terhadap jenis, jumlah, dan metode pengolahan ikan. Berdasarkan hasil penelitian tingkat konsumsi ikan berdasarkan wilayah diketahui bahwa populasi warung makan di wilayah timur yaitu sebanyak 396, di wilayah tengah sebanyak 205, dan di wilayah barat sebanyak 227. Tingkat konsumsi ikan paling tinggi konsumsi ikan berada di wilayah timur, diikuti wilayah tengah, dan paling rendah wilayah barat dengan tingkat konsumsi berturut-turut sebesar 9.076,64 kg/warung/tahun, 8.879,63 kg/warung/tahun, dan 8.498,81 kg/warung/tahun. Berdasarkan hasil penelitian juga diketahui bahwa jenis olahan yang paling banyak dikonsumsi yaitu jenis olahan goreng dan balado. Pada jenis segar dan ikan diawetkan yang paling banyak di konsumsi adalah ikan yang berasal dari perairan tawar pada wilayah barat. Pada jenis udang dan hewan air lainnya yang segar paling banyak dikonsumsi adalah udang dan hewan air yang berasal dari perairan laut pada wilayah timur. Pada jenis makanan jadi dan lauk berbasis ikan paling tinggi dikonsumsi ikan dari perairan laut dan di wilayah barat. Pada bumbu-bumbuan paling banyak di konsumsi dari ikan perairan laut sebesar 248,33 kg/warung/tahun pada wilayah timur. Secara keseluruhan tingkat konsumsi ikan di Kabupaten Kendal yaitu sebesar 16,319.785,47 kg/tahun. Tingkat konsumsi ikan di warung makan tidak ada hubungannya dengan faktor sosioekonomi konsumen.

SUMMARY

Fish Consumption Rate (AKI) in Kendal Regency which is one of the centers of fish-producing systems in Central Java but the level of fish consumption is only 17, 96 kg / cap / year. The data on fish consumption figures as a result of SUSENAS (2017) only measure the level of household consumption, and the level of consumption outside the household has not been calculated. One type of informal business sector that provides food for fish outside the household is a food stall. Calculation of the level of fish consumption is difficult because there is no data on the population of the food stall business actors. This research was conducted with the aim to predict the food stall population, calculate the level of fish consumption, and analyze factors that influence the level of fish consumption. Survey of fish consumption level would be conducted in food stalls in 9 sub-districts which are divided into three regions based on height and urbanity, during January-March 2019 and are only visited once with the "three-day recall" technique on the type, amount and method of fish processing. Based on the results of research on fish consumption levels by region it is known that the population of food stalls in the eastern region is as much as 396, in the central region as much as 205, and in the western region as much as 227. Fish consumption is highest in the eastern region, followed by the middle region, and the lowest in the western region with consumption levels of 9.076,64 kg / stall / year, 8.879,63 kg / stall / year, and 8.498,81 kg / stall / year. Based on the results of the study it is also known that the most consumed types of preparations are types of fried and balado preparations. In fresh species and preserved fish, the most consumed are fish from freshwater in the western region. In the type of shrimp and other fresh water animals most consumed are shrimp and aquatic animals originating from marine waters in the eastern region. In the type of processed food and fish-based side dishes, the highest consumption of fish is from marine waters and in the western region. The most consumed spices from marine waters are 248.33 kg / stall / year in the eastern region. Overall the level of fish consumption in Kendal Regency is 16,319,785.43 kg / cap / year. The level of fish consumption in food stalls is not influenced by consumer socioeconomic factors.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena dengan penyertaan-Nya saya dapat menyelesaikan laporan penelitian skripsi yang berjudul **“PERHITUNGAN TINGKAT KONSUMSI IKAN PADA WARUNG MAKAN DI KABUPATEN KENDAL”**. Selama proses pengerjaan skripsi ini, saya telah mendapatkan berbagai pengalaman serta pembelajaran dalam menyikapi setiap permasalahan yang muncul. Kesabaran dan ketekunan menjadi dua hal yang saya pegang teguh dalam menjalani kehidupan selama survey di Kabupaten Kendal. Keberhasilan tidak dinilai dari cepat tidaknya kita menyelesaikan skripsi, tetapi dari cara bagaimana diri kita dalam melakukan proses, mau belajar hal-hal baru, dan tidak mudah mengeluh ketika harus mengulangi sesuatu untuk mendapatkan hasil yang lebih baik lagi.

Saya juga ingin mengucapkan banyak terimakasih terutama untuk segala bimbingan dan dukungan maupun bantuan dari berbagai pihak yang terlibat dalam proses pembuatan skripsi ini. Tanpa ada masukan dan bantuan dari pihak lain, skripsi ini akan terasa kurang sempurna. Pada kesempatan ini juga saya ingin mengucapkan rasa syukur dan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Tuhan Yesus Kristus, atas segala kemurahan hati, lindungan, berkat, dan penyertaan-Nya yang senantiasa mengiringi setiap langkah saya hingga saat ini.
2. Mama, papa, dan koko yang telah mensupport baik dari materi maupun doa.
3. Elisabeth Gracia dan Theresa Larasati yang selalu menjadi tempat cerita penulis selama kurang lebih 3 tahun, tempat belajar, tempat diskusi, dan juga selalu mendengarkan setiap rangkaian proses pengerjaan skripsi.
4. Eileen Nathania, Elisabeth Nadya, Meiliana Winata, Novani Sutikno, Sarah Florentia, Francy Francesca, dan Fanny Margaretha yang selalu mendukung dan mendengarkan setiap rangkaian proses pengerjaan skripsi dari awal penelitian hingga penyusunan naskah skripsi.
5. Teman-teman seperjuangan skripsi, Peter Yulianto, Tamara Felicia, Esther Aprilia, Joyce, Hannan, Lupita, Sintia, Arbiyandani, Joshua Biantoro, dan Ci Desy yang melakukan penelitian dan bimbingan bersama-sama, hingga penyusunan laporan skripsi.

6. Semua anggota FTP 2015 yang tidak bisa disebutkan satu-satu, yang telah bersama-sama dari awal masuk kuliah hingga akhir.
7. Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Kendal yang telah mengizinkan penulis melakukan penelitian ini.
8. Ir. Sumardi, MSc. Dan Dr. V. Kristina Ananingsih, S.T, MSc selaku dosen pembimbing skripsi yang telah sangat membantu saya selama berproses saat melakukan survey di Kabupaten Kendal, hingga penyusunan laporan skripsi ini secara mendetail. Tanpa masukan, diskusi, dan koreksi dari keduanya laporan ini akan terasa kurang sempurna.
9. Dr. R. Probo Y. Nugrahedi, S.Tp, MSc. selaku dekan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
10. Semua pihak yang telah terlibat dalam proses pengerjaan skripsi ini yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu.

Saya juga menyadari bahwa dalam penyusunan laporan skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, berbagai kritik dan saran dari pembaca dan semua pihak akan sangat membantu penulis dalam memperbaiki laporan ini. Akhir kata, saya berharap dengan adanya laporan skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi para pembaca dan pihak-pihak yang membutuhkan.

Semarang, 17 Juli 2019

Penulis

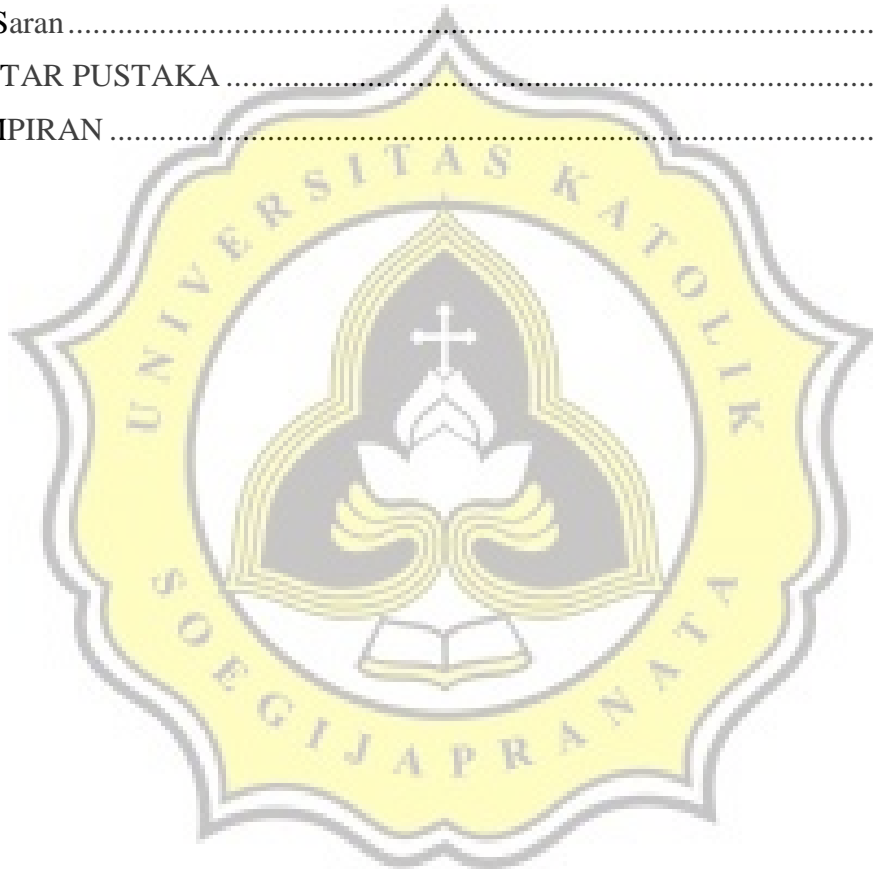
DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	ii
RINGKASAN.....	iii
SUMMARY.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x

1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tinjauan Pustaka	3
1.2.1. Kabupaten Kendal	3
1.2.2. Prediksi Populasi dengan menggunakan metode <i>Snowball</i>	5
1.2.3. Ikan	6
1.2.4. Kategori Pengelompokan Ikan (Laut, Payau, dan Tawar)	7
1.2.5. Warung Makan	8
1.3. Tujuan Penelitian	9
2. METODE PENELITIAN	10
2.1. Diagram Alir Penelitian.....	10
2.2. Desain Penelitian.....	10
2.3. Rancangan Penelitian	11
2.4. Identifikasi Variabel.....	11
2.5. Identifikasi Parameter.....	11
2.6. Identifikasi Indikator	12
2.7. Alat Pengumpulan Data.....	12
2.8. Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel	12
2.8.1. Populasi.....	12
2.8.2. Sampel.....	12
2.9. Metode Pengumpulan Data.....	13
2.9.1. Penelitian Pendahuluan	13
2.9.2. Penelitian Utama.....	13
2.10. Teknik Konversi.....	15

2.11. Tabulasi Data	15
2.12. Pengolahan Data.....	15
2.12.1. Prediksi Populasi	15
2.12.2. Tingkat Konsumsi Ikan melalui Warung Makan di Kabupaten Kendal... 16	
2.12.3. Tingkat Konsumsi Ikan Berdasarkan Habitat Ikan (Laut, Payau, dan Tawar).....	17
2.12.4. Uji Hubungan Faktor Sosioekonomi terhadap Tingkat Konsumsi Ikan di Warung Makan.....	17
3. HASIL PENELITIAN.....	19
3.1. Prediksi Populasi.....	19
3.1.1. Deskripsi <i>Sampling</i>	19
3.1.2. Optimasi <i>Sampling Snowball</i>	19
3.1.3. Prediksi Populasi	20
3.1.4. Prediksi Populasi Warung Makan se-Kabupaten Kendal	21
3.2. Tingkat Konsumsi Ikan di Warung Makan berdasarkan Kecamatan dan Wilayah di Kabupaten Kendal	21
3.2.1. Deskripsi Sampel.....	21
3.2.2. Tingkat Konsumsi Ikan pada Warung Makan.....	22
3.3. Tingkat Konsumsi Ikan pada Warung Makan se-Kabupaten kendal.....	23
3.4. Tingkat Konsumsi Ikan Berdasarkan Wilayah Menurut Jenis Olahan pada Warung Makan.....	24
3.5. Tingkat Konsumsi Udang dan Hewan Air Lainnya Berdasarkan Wilayah Menurut Jenis Olahan pada Warung Makan.....	25
3.6. Tingkat Konsumsi Ikan Segar Berdasarkan Habitat Ikan (Laut, Payau, dan Tawar).....	25
3.7. Tingkat Konsumsi Ikan Segar Jenis Udang dan Hewan Air Lainnya Yang Segar Berdasarkan Kategori Ikan (Laut, Payau, dan Tawar)	26
3.8. Tingkat Konsumsi Ikan Jenis Ikan Diawetkan Berdasarkan Habitat Ikan (Laut, Payau, dan Tawar).....	27
3.9. Tingkat Konsumsi Ikan Jenis Makanan Jadi Berdasarkan Habitat Ikan (Laut, Payau, dan Tawar).....	27
3.10. Tingkat Konsumsi Ikan Jenis Bumbu-bumbuan Berdasarkan Habitat Ikan (Laut, Payau, dan Tawar).....	28
3.11. Tingkat Konsumsi Ikan Jenis Lauk Berbasis Ikan Berdasarkan Habitat Ikan (Laut, Payau, dan Tawar).....	29
3.12. Uji Hubungan Faktor Sosioekonomi dan Produktivitas Ikan terhadap Tingkat Konsumsi Ikan pada Warung Makan	30

4. PEMBAHASAN.....	31
4.1. Prediksi Populasi.....	31
4.2. Tingkat Konsumsi Ikan di Warung Makan	33
4.3. Jenis Olahan Ikan Segar dan Hewan Air Lainnya Di Warung Makan.....	34
4.4. Tingkat Konsumsi Ikan Berdasarkan Habitat Ikan (Laut, Payau, Dan Tawar) 36	
4.5. Uji Hubungan Faktor Sosioekonomi terhadap Tingkat Konsumsi Ikan pada Warung Makan di Kabupaten Kendal	37
5. KESIMPULAN DAN SARAN	39
5.1. Kesimpulan	39
5.2. Saran.....	39
6. DAFTAR PUSTAKA	40
7. LAMPIRAN	42



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Diagram Alir Penelitian	10
Gambar 2. Tingkat Konsumsi Ikan Segar Berdasarkan Habitat Ikan (Laut, Payau, Tawar)	26
Gambar 3. Tingkat Konsumsi Udang dan Hewan Air Lainnya yang Segar Berdasarkan Habitat Ikan (Laut, Payau, Tawar)	26
Gambar 4. Tingkat Konsumsi Ikan yang Diawetkan Berdasarkan Habitat Ikan (Laut, Payau, Tawar)	27
Gambar 5. Tingkat Konsumsi Makanan Jadi Berdasarkan Habitat Ikan (Laut, Payau, Tawar)	28
Gambar 6. Tingkat Konsumsi Bumbu-bumbuan Berdasarkan Habitat Ikan (Laut, Payau, Tawar)	29
Gambar 7. Tingkat Konsumsi Lauk Berbasis Ikan Berdasarkan Habitat Ikan (Laut, Payau, Tawar)	30



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Faktor Konversi Ikan Segar	42
Lampiran 2. Pengelompokan Ikan berdasarkan Habitat Ikan (Laut, Payau, dan Tawar).....	45
Lampiran 3. Jumlah Keluarga Menurut Kecamatan dan Klasifikasi Keluarga di Kabupaten Kendal, 2017.....	47
Lampiran 4. Jumlah Siswa Berdasarkan Kecamatan di Kabupaten Kendal, 2017.....	48
Lampiran 5. Pemasukan (Realisasi) PBB Sektor Pedesaan dan Perkotaan di Kabupaten Kendal, 2017	49
Lampiran 6. Produksi Perikanan Menurut Kecamatan dan Sektor di Kabupaten Kendal, 2017.	50
Lampiran 7. Output SPSS Hubungan Antara Tingkat Konsumsi Ikan di Warung Makan dengan Faktor Sosioekonomi	51
Lampiran 8. Kuisioner	52

